KAMADOJOE

MANUEL D'UTILISATION

KAMADOJOE.COM

KAMADOJOE

UNE LETTRE À NOTRE CLIENTÈLE ESTIMÉE

À mes amis connaisseurs de fumoirs et de barbecues,

Je suis passionné par la saveur de la nourriture grillée et fumée. Seul un vrai grillardin/fumeur est en mesure de me comprendre. Au fil des années, j'ai essayé à peu près tous les grills sur le marché. Étant un puriste dans l'âme, un entrepreneur puis un homme qui aime griller à l'année longue, j'ai décidé de concevoir un grill au charbon de bois qui répondait à mes besoins.

Ceux qui comprennent et apprécient les grillades au charbon de bois savent que le gaz ne peut tenir une bougie (ou une flamme) au charbon de bois. Pensez-y - l'homme cuisine au charbon de bois depuis la découverte du feu.

Je tiens à vous remercier personnellement de vous êtes procuré un Kamado Joe. Cela me dit que vous priorisez la saveur et que vous avez fait vos recherches en sélectionnant un grill de charbon de bois pour sa qualité de fabrication, sa flexibilité et sa longévité. Je ne serais pas surpris d'apprendre qu'un Kamado Joe soit mentionné dans un testament pour éviter des querelles familiales.

Rappelez-vous, c'est plus qu'une grillade… *c'est une expérience.*

Bonne grillade

Happy Grilling!

Bobby Brennan

Robert "Bobby" Brennan
Fondateur & président
Les grills au charbon de bois Kamado Joe

KAMADOJOE

TABLE DES MATIÈRES

La différence Kamado Joe ..... Page 1

Les composantes Kamado Joe ..... Page 2

Assemblage du chariot/placez votre cuiseur à l'intérieur du chariot ..... Page 3

Charbon de bois en blocs/instruction d'allumage..... Page 4

Contrôler la température ..... Page 5

Guide de température de cuisson ..... Page 6

Soins et entretien ..... Page 6

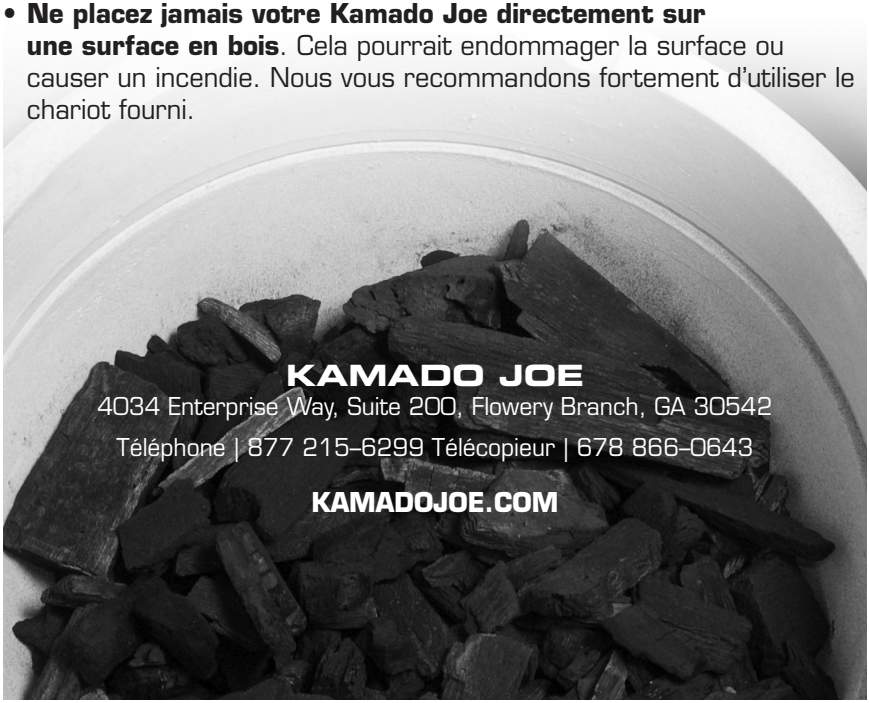
Garantie ..... Page 7

Carte d'enregistrement/garantie ..... Page 8

SÉCURITÉ

Les directives de sécurité ci-dessous doivent être respectées en tout temps.

- Votre Kamado Joe est conçu uniquement pour un usage EXTÉRIEUR.
- **Ne placez jamais votre Kamado Joe directement sur une surface en bois**. Cela pourrait endommager la surface ou causer un incendie. Nous vous recommandons fortement d'utiliser le chariot fourni.



KAMADO JOE

4034 Enterprise Way, Suite 200, Flowery Branch, GA 30542

Téléphone | 877 215-6299 Télécopieur | 678 866-0643

KAMADOJOE.COM

LA DIFFÉRENCE KAMADO JOE

Félicitations de vous êtes procuré un nouveau grill et fumoir Kamado Joe! Avec un entretien et une utilisation raisonnable, votre Kamado Joe vous apportera des plaisirs culinaires jusqu'à la fin de vos jours. Voyez ci-dessous les comparaisons de grills kamado vs. le grill Kamado Joe et découvrez pourquoi nous sommes les meilleurs.

Les grills BBQ de style kamado ou en céramique possèdent ces CARACTÉRISTIQUES DE BASE:

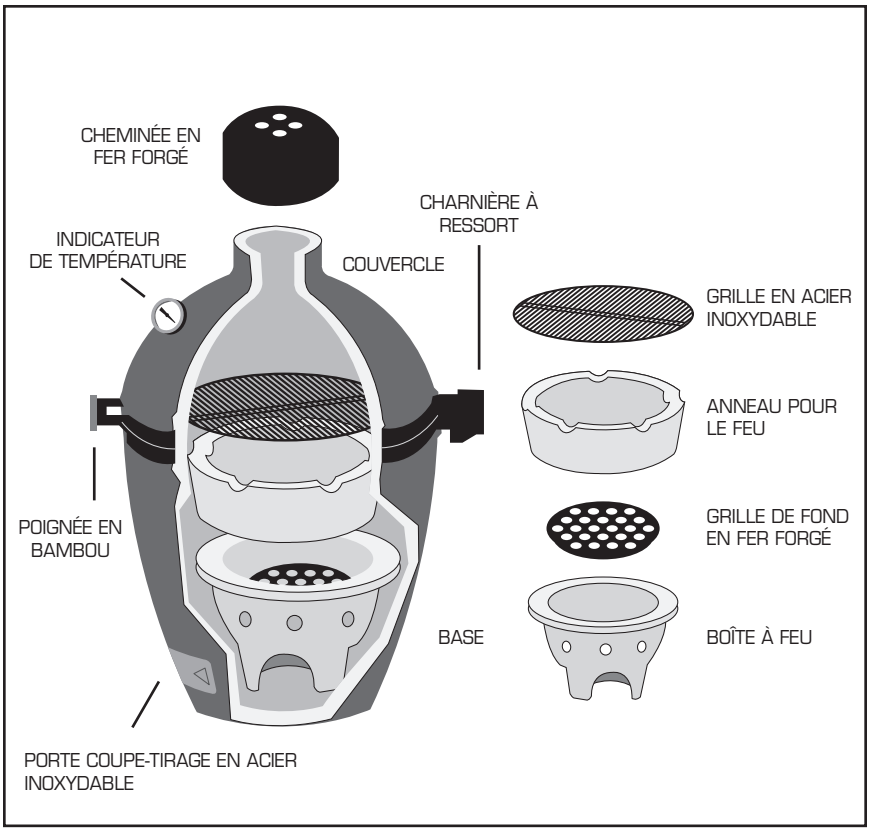
- **Versatilité:** peuvent servir de fumoir ou de grill. Vous pouvez cuire très longuement à feu doux, à chaleur intense et tout dans l'intervalle.
- **Facile à partir:** prêt pour la cuisson en 15 minutes.
- **Retient l'humidité:** la nourriture ne se dessèche pas car la céramique retient la chaleur et l'humidité.
- **Réglage facile de la température:** la circulation d'air est facilement réglée vous permettant un contrôle total de la température de cuisson.
- **Économique:** permet une utilisation très économique.
- **Saveur optimale:** la tendreté et la saveur sont retenu dans la nourriture.
- **Facile à nettoyer:** les cuiseurs de style kamado agissent aussi en tant que four autonettoyants.

La différence Kamado Joe possède toutes ces CARACTÉRISTIQUES DE BASE EN PLUS DE ces CARACTÉRISTIQUES EN PRIME:

- Attaches et accessoires en acier inoxydable.
- Étagères et surface recouverte de peinture cuite et d'acier inoxydable.
- Grille de cuisson avec porte à charnières en acier inoxydable vs. acier émaillé.
- Chariot recouvert de peinture cuite.
- Poignées et étagères en bambou durable. Le bambou est unique car il résiste à la moisissure et aux intempéries.
- Très grand thermomètre à lecture facile avec un guide de cuisson.
- Vient complètement assemblé.

Le nouveau grill et fumoir Kamado Joe ne ressemble à rien sur le marché! Lorsque vous aurez comparé le design, ses caractéristiques et son prix, vous serez convaincu d'avoir choisi le meilleur des cuiseurs Kamado.

LES COMPOSANTES DU KAMADO JOE



Déballage et assemblage de votre Kamado Joe

1. Enlevez votre Kamado Joe de la boîte.
2. Enlevez les pièces à l'intérieur du Kamado Joe pour y retirer le carton et les matériaux d'emballage en Styrofoam.
3. Lorsque vous aurez enlevé tous les matériaux d'emballage, replacez les pièces à l'intérieur du cuiseur. Voir le schéma ci-dessus.
   A. Placez la boîte à feu dans la base du cuiseur vous assurant que l'ouverture de la boîte a feu soit alignée avec la porte coupe-tirage.
   B. Placez la grille en fer forgé au fond de la boîte a feu.
   C. Placez l'anneau sur la boîte pour le feu en vous assurant que les entailles soient vers le haut.
   D. Placez la grille de cuisson en acier inoxydable sur l'anneau pour le feu.

ASSEMBLAGE DU CHARIOT

1. Le chariot vient en deux parties. Une partie supérieure (du haut) et une partie inférieure (du bas) avec roulettes (Figure 1).
2. Deux autocollants amovibles identifient le devant de la partie supérieure du chariot et le devant de la partie inférieure du chariot.
3. Alignez le devant de la partie supérieure du chariot avec celle du devant de la partie inférieure. Abaissez les pattes de la partie supérieure dans les trous de la partie inférieure du chariot.
4. Resserrez convenablement les quatre vis pour sécuriser la partie supérieure.

Figure 1

Figure 2

PLACEZ VOTRE CUISEUR KAMADO JOE DANS LE CHARIOT

1. Engagez le mécanisme de verrouillage sur les deux roulettes à l'avant du chariot.
2. Le cuiseur Kamado Joe pèse approximativement 68 kilos (150 livres). Il nécessite au moins deux adultes pour soulever et placer le cuiseur dans le chariot.
3. Soulevez soigneusement le cuiseur en plaçant une main à l'intérieur de la bouche d'aération et l'autre main sous le cuiseur. Placez le délicatement le cuiseur dans le chariot.

AVERTISSEMENT: Ne soulevez jamais le cuiseur Kamado Joe par les mécanismes de ressorts attachés aux bandes noires. Le soulevant ainsi pourrait causer des blessures et annulerait votre garantie en cas de bris.

N'UTILISEZ QUE DU CHARBON DE BOIS NATUREL

Le charbon de bois naturel en blocs consiste de morceaux de bois entiers ayant été exposé à des températures très élevées sans la présence d'oxygène. Ce procédé élimine les produits chimiques volatiles ne laissant derrière que du bois carbonisé. La plus grande différence entre le charbon de bois et les briquettes de charbon est que les briquettes de bois carbonisé sont soumises à des procédés additionnels en étant moulues, mélangées avec plusieurs remplisseurs et additifs, puis compressées en forme de briquettes conventionnelles. **Nous vous recommandons fortement d'utiliser que du charbon de bois naturel dans votre cuiseur Kamado Joe pour les raisons suivantes:**

- Un grill ou un fumoir à charbon de bois bénéficiant d'ouvertures d'aération ajustables permet un meilleur contrôle du temps de combustion et régularise la température de cuisson.
- Il y a très peu de cendres étant donné que le charbon de bois ne contient aucun additif ou remplisseur. C'est un aspect très positif rendant le nettoyage après les grillades ou le fumage plus facile.
- Le charbon de bois s'allume plus rapidement et brûle plus intensément que les briquettes. Il est possible pour votre Kamado Joe d'atteindre des températures de plus de 427 degrés Celsius (800 degrés Fahrenheit) avec certaines marques de charbon de bois.

ALLUMAGE DU CHARBON DE BOIS NATUREL

N'utilisez jamais d'allume-feu liquide ou de briquettes 'instant light'. Ça donnera une saveur indésirable à votre nourriture et imprègnera la céramique de votre grill et fumoir Kamado Joe. Il y a plusieurs façons d'allumer du charbon de bois naturel.

Si vous désirez utiliser du papier journal, placez quelques pages de papier journal chiffonné dans le fond de votre boîte a feu en céramique. Placez ensuite 2 ou 3 poignées de charbon de bois sur le papier. Ensuite, ouvrez complètement la porte coupe-tirage et allumez le papier journal à quelques endroits. Lorsque le papier est allumé, vous pouvez fermer le dôme et ouvrir le dessus en fer forgé. Permettez au Kamado Joe d'atteindre la température désirée.

Vous pouvez aussi utiliser une cheminée en charbon de bois ou un allumeur pour charbon électrique. Des blocs d'allumage en Paraffine sont une autre alternative.

CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE

Contrôler la température à l'intérieur de votre Kamado Joe est aussi simple que de contrôler la circulation d'air à travers votre Kamado Joe en utilisant vos bouches d'air supérieures (du haut) et inférieures (du bas). La circulation d'air à travers votre Kamado Joe est illustrée sur le schéma à droite.

Plus les bouches sont ouvertes, plus il y aura de circulation d'air dans votre cuiseur et plus la température sera élevée. Le contraire est également vrai. Plus vous fermez les bouches d'air, moins il y aura de circulation et moins la température sera élevée.

Vous pouvez utiliser le guide d'ajustement de bouches d'air qui suit pour vous aider à déterminer les températures approximatives par rapport à la nourriture que vous apprêtez. Plus vous deviendrez expérimenté avec votre Kamado Joe, plus il sera facile pour vous d'ajuster la circulation d'air en fonction de la température désirée à l'intérieur du dôme. Le thermomètre vous indiquera la température exacte à l'intérieur du dôme. Lorsque vous cuisiner, soyez certain de vérifier la température au 30 minutes pour effectuer les ajustements au flux d'air nécessaires afin d'entretenir la température désirée.

AVIS: La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, crustacés ou d'œufs crus ou mal cuits peuvent augmenter vos risques de maladie d'origine alimentaire, surtout si vous souffrez de certaines conditions médicales.

GUIDE DE TEMPÉRATURE DE CUISSON

Cuisson Lente/Fumer (225°F–275°F)

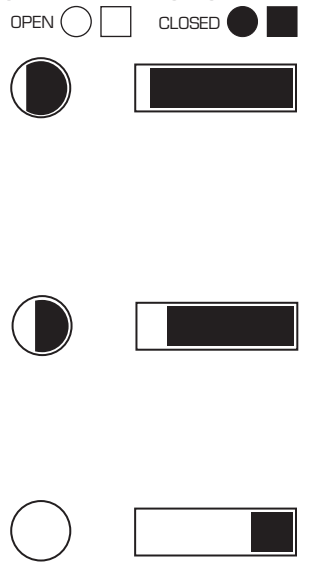
Bœuf fumé	2 Hrs per lb.
Porc tiré	2 Hrs per lb.
Ailes de poulet	1 Hr
Côtes levées	3–4 Hrs
Rôtis	2–4 Hrs

Griller/Rôtir (325°F-350°F)

Poulet (morceaux)	30–45 Min
Poulet (entier)	60–80 Min
Jambon	2–5 Hrs
Gigot d'agneau	3–4 Hrs
Longes de porc	20-30 Min
Crevettes	5–10 Min
Dinde	2–4 Hrs

Saisir (500°F-800°F)

Hambourgeois	8–10 Min
Côtelettes de porc	6–8 Min
Steak	6–8 Min



AVERTISSEMENT: Si vous opérez votre grill au-dessus de 500°F, privez alors le feu d'oxygène en fermant les bouches d'air inférieure et supérieure. Une 'retour de flammes' peut se produire si vous ouvrez subitement le couvercle du grill. Pour éviter un retour de flammes et une brûlure éventuelle, ouvrez les bouches d'air supérieure et inférieure puis attendre 10 secondes avant d'ouvrir le couvercle du grill.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Enlevez les cendres accumulées dans le fond de votre Kamado Joe à tous les deux ou trois utilisations. Vous pouvez le nettoyer avec l'outil que nous vous fournissons. Ne permettez pas aux cendres de s'accumuler car ceci pourrait empêcher la circulation d'air. Vous ne devez pas enlever l'anneau et la boîte pour le feu pour nettoyer votre cuiseur.

Si le joint d'étanchéité autour des rebords supérieurs et inférieurs de la grille est usé, vous pouvez facilement le remplacer. Enlevez le vieux joint avec un racloir, nettoyez et séchez minutieusement la surface, puis collez-y le nouveau joint d'étanchéité auto-adhésif. Les joints sont en vente chez votre détaillant Kamado Joe.

GARANTIE LIMITÉE KAMADO JOE

Kamado Joe garantie qu'au moment de l'achat, les matériaux et fabrication de ce grill et fumoir Kamado Joe sont exempts de défectuosités pour les périodes suivantes à l'égard des composants ci-dessous :

- Vingt (20) années pour toutes pièces en céramiques (dôme, base, boîte et anneau pour le feu)
- Cinq (5) années pour toutes pièces en métal (excluant les pièces en fer forgé)
- Une (1) année pour toutes pièces en fer forgé (cheminée ou couvercle et grille)
- Trente (30) jours pour les thermomètres et les joints d'étanchéité feutrés.

La couverture de la garantie débute au moment original de l'achat et ne couvre que l'acheteur original. Le reçu de vente est requis comme preuve d'achat.

Si un défaut matériel ou de fabrication est découvert lors de la période de garantie, Kamado Joe sera, à notre discrétion, en mesure de remplacer uniquement la pièce défectueuse à nos frais. Le propriétaire doit payer les coûts reliés au service de garantie, soit la manutention des composants défectueux et les frais de main d'œuvre.

Cette garantie ne s'applique pas aux dommages causés par de l'abus ou pour un usage du produit autre que celui pour lequel il a été conçu. Elle ne couvre pas les dommages causés par un manque d'entretien ou une mauvaise installation, les dommages causés par accidents et catastrophes naturelles, les dommages causés par des modifications ou des additions non-autorisés ou des brisures causées lors de la manutention. Cette garantie ne couvre pas les dommages d'usure normale du produit (par exemple, égratignures, bosses, rayures, écailles).

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST EXCLUSIVE ET PREND LA PLACE DE TOUTE AUTRE GARANTIE, ÉCRITE OU VERBALE, EXPRIMÉE OU IMPLICITE, COMPRENANT MAIS SANS SE LIMITER À LA GARANTIE DE COMMERCIABILITÉ OU SA QUALIFICATION POUR UN BUT PARTICULIER. LA DURÉE DE GARANTIES IMPLICITES, COMPRENANT DES GARANTIES IMPLICITES DE COMMERCIABILITÉ OU DE QUALIFICATION POUR UN BUT PARTICULIER EST EXPRESSÉEMENT LIMITÉ À LA DURÉE DE LA PÉRIODE DE GARANTIE POUR LE COMPOSANT APPLICABLE. Les limitations et exclusions ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à vous car certaines régions ne permettent pas de limitations sur la durée d'une garantie implicite.

LE SEUL DÉDOMMAGEMENT QUE REÇEVRA L'ACHETEUR EN CAS DE VIOLATION DE CETTE GARANTIE LIMITÉE OU D'UNE GARANTIE IMPLICITE SERA LIMITÉ SPÉCIFIQUEMENT À UN REMPLACEMENT. KAMADO JOE NE SERA EN AUCUN TEMPS RESPONSABLE POUR DES DOMMAGES SPÉCIAUX, IMPRÉVUS OU CORRÉLATIFS. Ces limitations et exclusions ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à vous car certaines régions ne permettent pas de limitations sur les dommages spéciaux, imprévus ou corrélatifs.

POUR LE SERVICE DE GARANTIE :
Sentez-vous bien à l'aise de contacter notre département de service à la clientèle au (678)866-0642 ou écrivez-nous par courriel au Customer_Support@KamadoJoe.com ou Service de garantie (Warranty Service), Kamado Joe, 4034 Enterprise Way, Suite 200, Flowery Branch, GA 30542

Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques, mais vous avez par contre d'autres droits qui varient de région en région.

KAMADOJOE

CARTE D'ENREGISTREMENT/GARANTIE

Veuillez remplir et nous renvoyer cette carte d'enregistrement du produit pour nous aider à mieux vous servir. Pour votre convenance, vous pouvez nous joindre pour toutes questions ou commentaires au: (877) 215-6299 ou par télécopieur (678) 866-0643.

Merci de répondre à notre sondage. Nous respectons votre vie privée. Nous ne vendrons jamais votre information. Les informations recueillis aideront Kamado Joe à améliorer sa qualité et son service envers vous, notre clientèle distinguée.

Nom _____

Addresse _____

_____

Ville, Province, Code Postal _____

Adresse courriel _____

Téléphone (+ code régional) _____

Date de l'achat (MM/JJ/AAAA) _____

Numéro de série (situé sous la base du Kamado) _____

Où avez-vous acheté ce produit? _____

Quels facteurs ont influencés votre décision de vous procurer un cuiseur Kamado Joe? *(Veuillez sélectionner tous ceux qui s'appliquent)*

o Recommandation d'ami(e)s/famille

o Recommandation de vendeur(euse)

o Prix

o Qualité

o Esthétique

o Autre: _____

Veuillez plier ici après avoir complété la carte de garantie. Collez le bas de la feuille avec du ruban adhésif avant de maller

VEUILLEZ
APPOSER
LES TIMBRE
ICI

Kamado Joe
C/O Warranty Registration
4034 Enterprise Way, Suite 200
Flowery Branch, GA 30542